

VINO

PALACIO QUEMADO
LA ZARCITA

COSECHA

2015

ORIGEN

Vino de la Tierra de EXTREMADURA

VARIEDADES

Ensamblaje de variedades bien adaptadas a nuestros suelos

VINIFICACION

Palacio Quemado La Zarcita 2015 refleja el terroir de la parcela del mismo nombre de nuestra finca Palacio Quemado, de suelos mayoritariamente calcáreos trabajados de manera orgánica.

El 75% de vino ha sido afinado durante 8 meses en barricas de segundo y de tercer año de 500 litros de roble francés procedentes de los bosques Allier, Vosges y Nevers. El resto del vino fue afinado en depósitos de hormigón italianos sin revestir. Una vez pasados los meses de afinamiento, se ensamblaron los distintos terroirs obteniendo un vino de buena estructura que refleja el carácter de la añada, con gran equilibrio entre la carga frutal y floral de las distintas variedades y la complejidad aportada por los distintos suelos.

NOTAS DE CATA

COLOR: Rojo cereza

NARIZ: Floral y frutal con agradable equilibrio entre la fruta y las notas especiadas.

BOCA: Entrada frutal con frescura y equilibrio. El final es largo y persistente.

Alcohol (%vol): 14 %

MARIDAJE

Carnes a la brasa, pasta con verduras a la plancha, Yakitori, comida picante y atún a la parrilla

TEMPERATURA DE CONSUMO

15° C

PRESENTACIÓN

BOTELLA: 75 cl. (Cód. EAN: 8410487921934)

CAJA: 6 Botellas (Cód. EAN: 68410487921936)

